

Menu à 35 euros

Coupe de Crémant de Loire
Amuses bouche en supplément : 0,75 € l'unité

Marbré de Foie Gras maison et sa confiture de figue
verre de Coteaux de l'Aubance : supplément de 2€

ou

Salade de saumon fumé et Gambas Poêlées

ou

Cassolette de fruits de mer

ou

Croustillant de Chèvre au Miel et Romarin

Gigot d'agneau et son jus de cuisson, accompagné de pommes de terre persillées et
D' une poêlée d'haricots verts et carottes

ou

Rôti de veau, sauce pleurote, et sa purée de patates douces

ou

Dos de Cabillaud, sauce citronnée, riz et gratin de légumes maison

ou

Aiguillette de canard caramélisé au vinaigre Balsamique, écrasé de pommes terre et nem de légumes

Paris-Brest ou Nougat glacé ou Fondant au chocolat

ou

Gâteau d'anniversaire : supplément de 2,50 € par personne

Apéritif et vins compris dans le menu :

Une coupe de Crémant de Loire à l'apéritif et une bouteille de vin pour 4 personnes (Sauvignon blanc et Anjou rouge)

Possibilité de modifier vins et apéritif du menu, sous réserve d'un supplément en fonction de votre choix de boissons.

Forfait Eau gazeuse : San Pellegrino ou Perrier fine bulle : 0,75 € par personne
(Soit une bouteille 1L pour 4 personnes)

E.mail : restaurantlachangerie@hotmail.fr
Site internet : <http://restaurantlachangerie.fr>
Tel : 02 41 77 02 15